

SCHWEIZ

Älpler One-Pot

von Thomas MITTEL

ZUBEREITUNG	KOCHEN	KALORIEN PRO PORTION	PORTIONEN
0 min	0 min	891 kcal	60

Zutaten

FÜR 60 PORTIONEN

6000 g	Älplermagronen
3600 g	Kartoffel (festkochend)
30 St.	Apfel
2400 g	Speckwürfel
15 St.	Frühlingszwiebeln
45 dl	Rahm
120 dl	Gemüsebouillon
1190 g	Käse zum Überbacken

Anleitung

1. Teigwaren und alle Zutaten bis und mit Bouillon in eine grossen Topf geben, mischen, aufkochen. Offen unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 20 Min kochen

2. Käse daruntermischen, abschmecken, Röstzwiebeln darauf verteilen.